

Filet z łososia w wędzonej soli i gryczanej panierce

Autor: **zewaewa**Przepisów: **140** Ocena: **1066**

3-4 os.



30 min



łatwe



drogie

Składniki:

- 1 kg fileta z łososia ze skórą
- do smaku sól morską wędzona w płatkach
- panierka :
 - 1 szk otrąb gryczanych
 - 1 łyżeczka soli wędzonej
 - 250 g masła klarowanego do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Filet pokroić na paski.
Oprószyć solą i odstawić na 10 minut.
Otręby wymieszać z solą i obtoczyć w przygotowanej panierce każdy kawałek ryby.
- 2 Na patelni rozgrzać masło.
Kłaść rybę na rozgrzany tłuszcz i smażyć ją po kilka minut z obu stron.
Po usmażeniu odsączyć łososia z nadmiaru tłuszczu na ręczniku papierowym lub na kratce.
Podawać z ulubionymi dodatkami.

Twoje notatki do przepisu: